



Udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2011

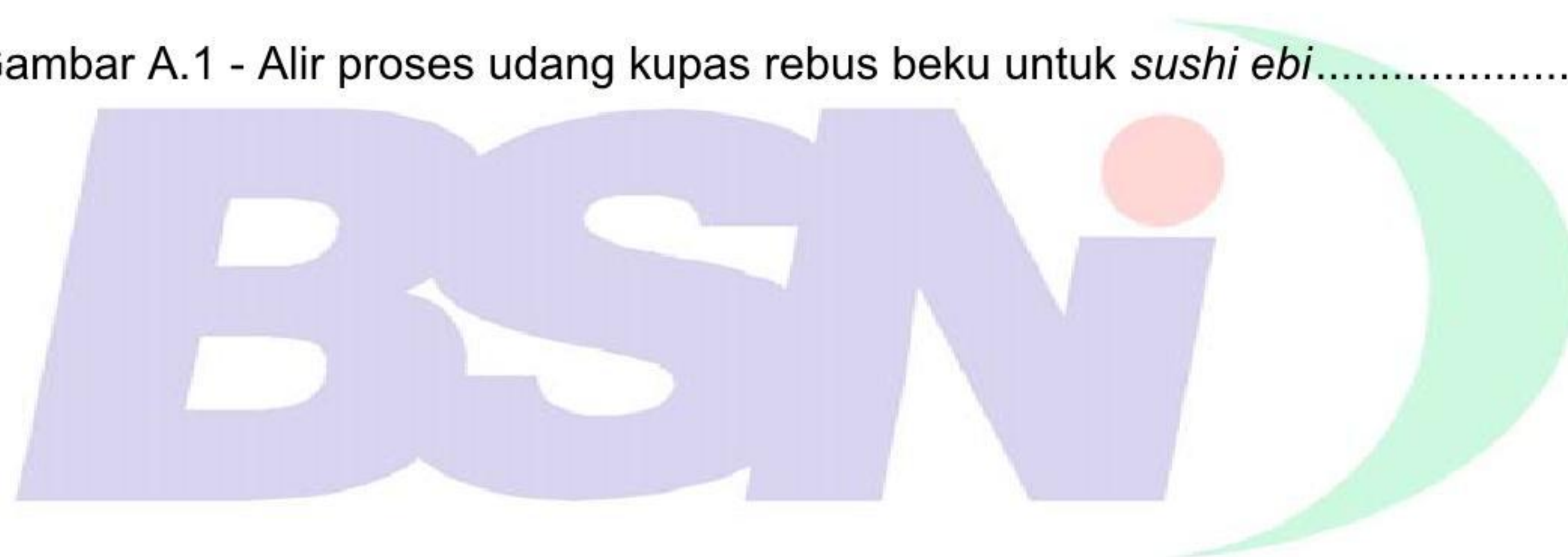
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Kemasan.....	5
8 Pelabelan.....	6
Lampiran A (informatif) Alir proses udang kupas rebus beku untuk <i>sushi ebi</i>	7
Bibliografi	8
Gambar A.1 - Alir proses udang kupas rebus beku untuk <i>sushi ebi</i>	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3469-1994, *Penanganan dan pengolahan udang kupas rebus beku untuk sushi ebi*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*.

2 Acuan normatif

SNI 3459.2:2011, *Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* sesuai SNI 3459.2:2011

4.2 Garam

Garam yang dipakai bersih sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, garam ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan penolong

4.3.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.3.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Alat perebus;
- b) Alat pembeku;
- c) Alat pemotong kepala udang;
- d) Alat cukit usus udang;
- e) Alat pelurus;
- f) Keranjang;
- g) Meja proses;
- h) *Metal detector*;
- i) Pisau;
- j) Timbangan;
- k) Wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kesalahan penanganan dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara sensori kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat bahan baku 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kumunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapat bahan baku yang bersih bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat, saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C .

6.3 Pemotongan kepala udang

- a) Potensi bahaya: kumunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku udang tanpa kepala sesuai spesifikasi bahan baku dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima dalam kondisi utuh, dipotong kepalanya secara cepat, cermat, dan saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C .

6.4 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kumunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapat bahan baku yang bersih bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat, saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C .

6.5 Pengupasan kulit

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kerusakan fisik dan kulit yang tertinggal karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku bersih dari kulit sesuai spesifikasi mutu udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*.
- c) Petunjuk: kulit dipisahkan secara mekanis dengan cepat, cermat , saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C .

6.6 Pencabutan usus dan pembelahan dada

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang telah terbelah tanpa usus dan bersih yang sesuai spesifikasi mutu udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*.
- c) Petunjuk: usus dicabut dari ruas kedua bagian punggung dan dilakukan pembelahan pada bagian perut sesuai spesifikasi pembelahan dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C .

6.7 Pelurusan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku sesuai spesifikasi bahan baku dan bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: bahan baku udang diluruskan secara mekanis dengan menggunakan alat pelurus sehingga tubuh udang menjadi lurus secara cepat, cermat, saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.8 Pemasakan pendahuluan (*pre – cooking*)

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi dan atau kontaminasi bakteri patogen karena target suhu dan waktu perebusan tidak tercapai.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebus sesuai spesifikasi mutu udang rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang disemprot atau dicelup dengan air panas dengan atau tanpa garam yang bersuhu antara 80 °C - 90 °C sesuai spesifikasi.

6.9 Pengukusan/perebusan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena target suhu dan waktu tidak tercapai dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang matang sesuai spesifikasi mutu udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*.
- c) Petunjuk: produk dikukus/direbus pada suhu 80 °C - 90 °C dengan waktu sesuai spesifikasi secara cepat, cermat dan saniter.

6.10 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk didinginkan dengan menggunakan air dingin yang bersuhu 0 °C - 5 °C, dilakukan secara cepat, cermat, saniter.

6.11 Penyusunan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan : mendapat produk yang tersusun dalam tray sesuai mutu dan bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk : produk disusun dalam tray secara rapi dilakukan dengan cepat, cermat, saniter dan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.12 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan berat (*driploss*)
- b) Tujuan: mendapatkan produk beku dengan suhu pusat -18 °C dengan cepat .
- c) Petunjuk: produk yang telah disusun di pan pembeku dibekukan dengan cepat hingga suhu pusat produk mencapai -18 °C dilakukan secara cepat, cermat, saniter.

6.13 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kumunduran mutu karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: melapisi produk dengan lapisan es agar tidak terjadi dehidrasi selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk disemprot atau dicelup dengan air dingin yang bersuhu 0 °C - 2 °C dan suhu produk dipertahankan maksimal -18 °C, dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter.

6.14 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.

- c) Petunjuk: produk ditimbang untuk mengetahui berat, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat -18°C .

6.15 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.16 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: suhu pusat produk tidak mencapai -18°C karena kesalahan pengaturan suhu penyimpanan.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan mendapatkan produk yang aman dikonsumsi.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal $(-20 \pm 1)^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO (*first in first out*).

6.17 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat produk -18°C .

7 Kemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

Udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi* dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

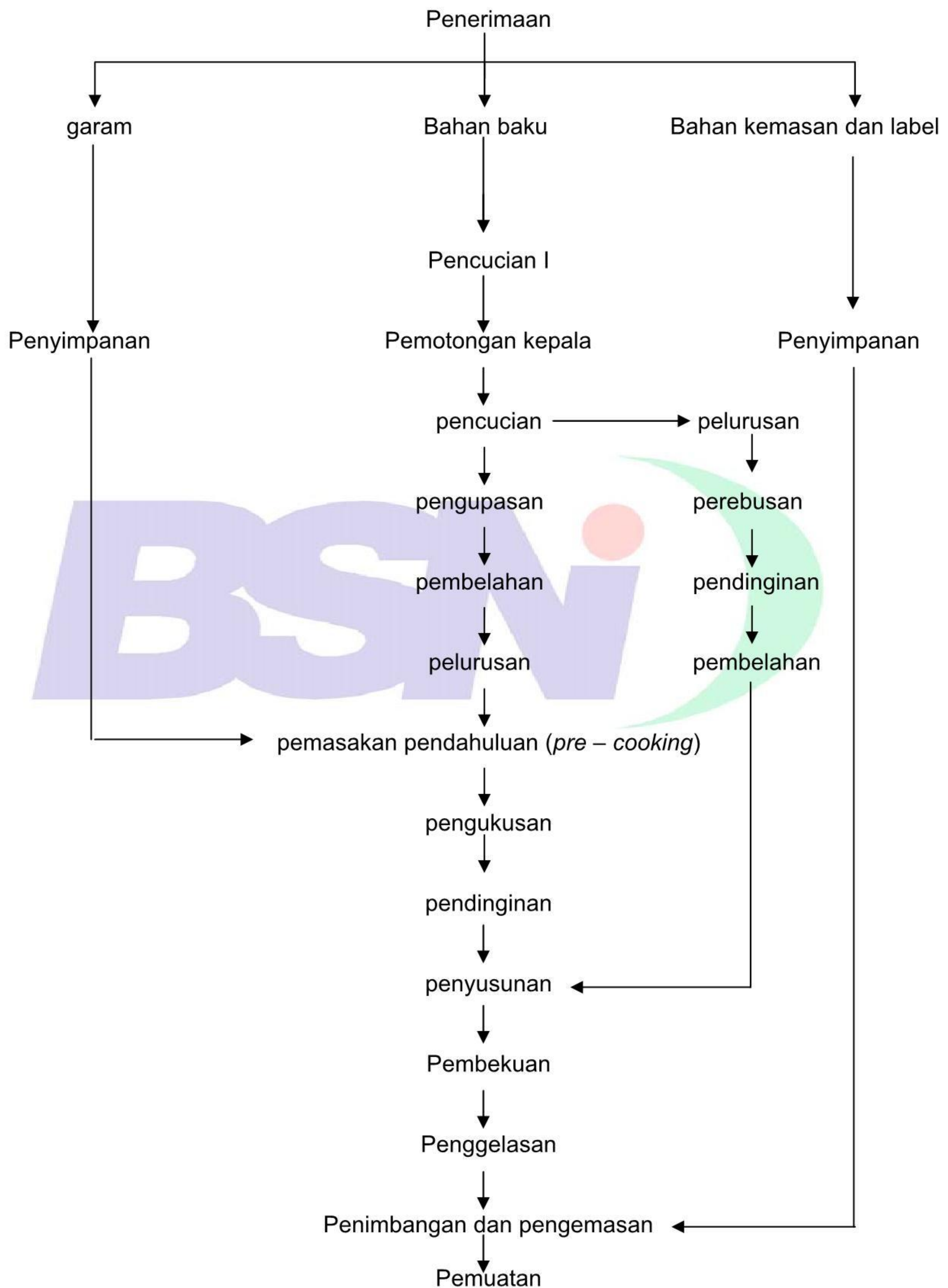
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



Lampiran A
(informatif)
Alir proses udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*



Gambar A.1 - Alir proses udang kupas rebus beku untuk *sushi ebi*

Bibliografi

Regulation European Commission (EC) No 1881/2006, Section 3: Heavy metals - official journal of the European communities, Annex I.

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id